

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

## 200年の蔵付き酵母菌が生む、“飲む日本の発酵文化” スパ発の酵素ドリンク『KOSO COLLECTIONS 蔵』が誕生

厳しい審美眼を持つスパのお客様に支持され続けてきた、  
ロングセラー酵素ドリンクが2026年4月23日リニューアル！



株式会社ザ・デイ・スパ（大阪市中央区、代表取締役 河崎多恵）は、日本全国で12店舗のラグジュアリースパの運営をする他、スパコンサルティングや化粧品の企画・製造・販売など、ホスピタリティ・ウェルネス業界で、スパに特化した事業を展開しています。

このたび、当社オリジナルブランドThe Day Spa NATUREの人気酵素ドリンクが、「KOSO COLLECTIONS 蔵」としてリニューアルし、2026年4月23日（木）に発売いたします。

発売から11年、当社で不動の人気を誇る酵素ドリンク。2回目となる今回のリニューアルでは、スパの現場に寄せられる声をヒントに、現代のライフスタイルに寄り添う処方へと進化しました。「KOSO COLLECTIONS 蔵」は、蔵付き酵母菌の力を活かし、時間をかけて丁寧に自然素材を発酵させることで生まれる酵素ドリンクです。日本ならではの“丁寧なものづくり”と、スパの現場で培われたウェルネスの知見をもとに開発された一杯をお届けします。

当社オンラインショップ「The Day Spa HOME」（<https://thedayspa.shop-pro.jp/>）ほか、当社運営店舗にて販売いたします。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL：06-6227-8086

木岡 知子 [tkioka@thedayspa.jp](mailto:tkioka@thedayspa.jp) | 大田 真祐美 [mota@thedayspa.jp](mailto:mota@thedayspa.jp)

URL：<https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/>

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

## 本件の背景

日本には、味噌や醤油、酒など、古くから発酵の知恵が根付いています。時間をかけて素材の力を引き出す発酵文化は、日本ならではの“丁寧なものづくり”の象徴ともいえます。近年では、その価値が国内外で見直され、日々の健康や美容を支える存在としても注目されています。

本リニューアルは、日本の発酵文化から生まれた酵素ドリンクを、日々の美容と健康をサポートするインナーケアドリンクとして再提案します。

日々ウェルネスに向き合うスパの現場に寄せられる声をもとに、腸内環境を整える発酵由来成分や、抗酸化作用を持つスーパーフードに着目し、コンブチャやアサイー、ブルーベリーなどを新たに配合。現代のニーズに応える形で刷新しました。

## 時代に寄り添い、進化するKOSO COLLECTIONS 蔵

スパの現場から生まれた「KOSO COLLECTIONS 蔵」は、時代やニーズに寄り添いながら、進化を重ねてきました。今回で2度目となるリニューアルでは、ウェルネスに関心の高いセラピストや、本物を求めてスパに足を運ぶお客様の声をもとに内容を見直しています。より多くの方へ楽しんでいただくための1度目のリニューアルを経て、今回は健康志向が高まる現代のニーズに応えるべくパワーアップしました。



### 1代目

2015年に誕生。スパ前後のコンディションを整える一杯として、身体を内側から温めることや、“おいしさ”も追求。



### 2代目

動物性食品を取り除き、ヴィーガンやベジタリアンの方も飲める仕様に。



### 3代目

コンブチャやアサイーなど、美容と健康をサポートするスーパーフードの恵みをプラス。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL : 06-6227-8086

木岡 知子 [tkioka@thedayspa.jp](mailto:tkioka@thedayspa.jp) | 大田 真祐美 [mota@thedayspa.jp](mailto:mota@thedayspa.jp)

URL : <https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/>

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

## 「KOSO COLLECTIONS 蔵」の特徴とこだわり

### 【200年の時を受け継ぐ、蔵のストーリー】



200年以上の歴史を持つ酒蔵に生息する蔵付き酵母で仕込み酒造りの技術を用いて発酵・熟成を行います。

かつて酒蔵では、「薬」と記された甕があり、そこに野菜や様々な素材を入れ、そこに蔵の酵母菌が自然と落ちることで、植物発酵エキスがつくられていました。酵母や酵素の概念がない時代に、蔵人たちはそれを口にしていました。厳しい酒蔵の環境下でもこの蔵からは体調を崩す人がほとんどいなかったそうです。のちに、その中身が発酵によって生まれた栄養の力であることが明らかになりました。

この伝統的な発酵の知恵を、現代のライフスタイルに合わせて形にしたのが「KOSO COLLECTIONS 蔵」です。

### 【90種類以上の素材をまるごと発酵・熟成】



KOSO COLLECTIONS 蔵には、**90種類以上の素材**を使用。沖繩の黒糖・粗糖をベースに、野菜や果実、穀物、海藻類まで、植物性の自然素材をふんだんに取り入れています。栄養を余すことなく届けるために、素材はなるべくカットせず、皮も剥かずに**まるごと仕込む伝統製法**で、発酵・熟成を行います。

自然の恵みを最大限に引き出すためにかかる時間は、**発酵に約1年、熟成に1~2年**。発酵が活発になる気温の高い季節から、穏やかになる寒い季節まで、日本の四季を感じながら少しずつ時間をかけて熟成させていきます。手間と時間をかけることで、酸味はまろやかに、とろみやコクは増し、発酵由来の成分がより豊かに育まれます。

### 【毎日に寄り添う、安心の品質】

KOSO COLLECTIONS 蔵は、毎日安心して飲みいただける品質を追求しています。合成着色料・合成香料・その他添加物は一切使用せず、日本国内で製造。全成分表示を行い、透明性の高いものづくりを大切にしています。

また、年に一度、原料ベースで無作為に抽出したサンプルを対象に、放射性物質および残留農薬の検査を実施。

さらに、原料の受け入れから製造・出荷に至るまで、HACCPに基づいた衛生管理体制のもと、一貫した品質管理を行っています。

こうした取り組みにより、お子さまから大人まで、日々の習慣として安心して取り入れていただける一杯に仕上げています。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL：06-6227-8086

木岡 知子 tkioka@thedayspa.jp | 大田 真祐美 mota@thedayspa.jp

URL：https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

**【続けることで感じる、軽やかさ】**

肌も身体も、日々の食事からつくられています。だからこそ、日常のコンディションを支え、内側から軽やかさを感じられる発酵飲料は、健やかな毎日の味方。KOSO COLLECTIONS 蔵は、スパ発想から生まれたインナーケアとして、美しさと健やかさを大切にしたい方に寄り添います。

**▶お腹の調子を整え、スッキリとした毎日をサポート**

植物発酵エキスやオリゴ糖を配合し、内側からお腹の調子を整えるケアをサポートします。日々のリズムや軽やかさを大切にしたい方に寄り添う一杯として、毎日の習慣に取り入れやすい設計になっています。

**▶内側から整える、美肌ケア**

ポリフェノールを含むベリー類やビタミン豊富な果実など、肌に嬉しい美容成分をたっぷり配合。まるで“飲む美容液”のような一杯として、健やかな美しさを意識したい方に寄り添います。

**▶めぐりを意識した、温活のお供に**

生姜やヒハツ、ウコンなどのスパイス素材が、身体のめぐりや温かさをサポートします。心地よく軽やかな毎日を大切にしたい方におすすめです。

**▶毎日の栄養補給をサポート**

90種類以上の素材を使用し、日々不足しがちな栄養素を手軽に。1日を元気で心地よく過ごすコンディションづくりに寄り添います。

**【ギフトにも嬉しいパッケージ】**

今回のリニューアルでは、パッケージも一新。シンプルでありながらも目を惹くボトルは、手に取るたびに気分が高まるようなデザインに仕上げました。海外発送にも対応しているため、日本らしさを感じる要素も取り入れています。また、ライフスタイルに自然と馴染む佇まいで、置いておくだけで心地よい存在感を放ちます。

さらに、ボックス付きの仕様により、大切な方への贈り物としても最適。特別なシーンにもぴったりの一品となっています。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL : 06-6227-8086

木岡 知子 tkioka@thedayspa.jp | 大田 真祐美 mota@thedayspa.jp

URL : <https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/>

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

## 日常に、プラスワンの習慣を

時間に縛られず、日々の暮らしの中に自然と取り入れられるのも KOSO COLLECTIONS 蔵の魅力。ご自身の食生活やリズムに合わせて、専用カップで 1日30mL~100mLをお召し上がりください。



**朝** ~すっきりと目覚め、コンディションを整えたい方に~  
・30mLを水や豆乳で2~5倍に薄めて  
・身体を温めたいときは、40~50°Cのぬるめのお湯割りで

**昼** ~運動前後や、アクティブに過ごしたいときに~  
・原液10~20mLをそのまま手軽に  
・30mLを炭酸水で2~5倍に薄めて、気分もリフレッシュ

**夜** ~眠りの時間も、ケアタイムに~  
・40~50°Cのぬるめのお湯割りでリラックス  
・原液10~20mLをヨーグルトにかけて

### 【ファスティングで集中セルフケア】

日々の食生活を見直したいときや、身体をいたわる時間を持ちたいときに。”与える“だけでなく”休ませる“という考えにも通じるファスティングの時間に、KOSO COLLECTIONS 蔵がやさしく寄り添います。

**半日ファスティング** ~食べすぎた日の翌日や、食生活を整えたい時に~

1. 朝食または夕食の代わりに、付属カップ1杯（50mL）を1回分の目安に、1~2回水で割ってお召し上がりください。  
\*ファスティング中は、水や白湯をこまめに摂取しましょう。

**3日間ファスティング** ~食生活を見直し、心身を整えたい時に~

1. 2日間の準備期間  
和食を中心に、腹八分目を意識した食事を心がけます。
2. 3日間ファスティング  
3日間の食事を酵素ドリンクに置き換えます。  
2~3時間ごとに、付属カップ1杯（50mL）を1回分の目安に、3~5回水で割ってお召し上がりください。  
\*水分は1日2リットルを目安にこまめに補給しましょう。  
\*塩や具の入っていない味噌汁で、適度に塩分を補給することもおすすめです。
3. 3日間の回復期間  
おもゆやお粥など、やさしい食事からスタートし、少しずつ通常の食事へ戻していきます。

\*酵素ドリンクは、50mLあたり114カロリーです。\*ファスティング中は、身体を休める期間と捉え、できるだけゆったりと過ごすことを意識しましょう。体調に合わせて無理のない範囲で行うことが大切です。\*不調を感じた場合は、通常のお食事に戻してください。\*体調に不安がある方や、疾患のある方は、医師にご相談の上実施することをおすすめします。

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL : 06-6227-8086

木岡 知子 tkioka@thedayspa.jp | 大田 真祐美 mota@thedayspa.jp

URL : <https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/>

2026年 4月

株式会社 ザ・デイ・スパ

## 製品概要



商品名	KOSO COLLECTIONS 蔵
販売価格（税込）	¥8,100
内容量	500mL
使用方法	専用カップで1日30mL～100mLをお召し上がりください。
発売日	2026年4月23日(木)
発売場所	<ul style="list-style-type: none"><li>・ The Day Spa オンラインショップ 「The Day Spa HOME」 <a href="https://thedayspa.shop-pro.jp/">https://thedayspa.shop-pro.jp/</a></li><li>・ 当社運営店舗 <a href="https://www.thedayspa.jp/location/">https://www.thedayspa.jp/location/</a></li></ul>

本件に関するお問い合わせ

株式会社ザ・デイ・スパ

大阪市中央区平野町1-8-14 北浜TDSビルディング TEL：06-6227-8086

木岡 知子 [tkioka@thedayspa.jp](mailto:tkioka@thedayspa.jp) | 大田 真祐美 [mota@thedayspa.jp](mailto:mota@thedayspa.jp)URL： <https://www.thedayspa.jp/category/pressrelease/>